

Rezept

Chocolate Bombs

Ein Rezept von Chocolate Bombs, am 12.05.2024

Zutaten

200 g Zartbitter-Kuvertüre (du kannst auch vollmilch oder jede andere Kuvertüre verwenden)

Zuckerperlen nach Belieben

Kakaopulver nach Belieben

Mini-Marshmallows nach Belieben

heiße Milch zum Übergießen der Chocolate Bombs

Außerdem

Silikonform für Halbkugeln

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 Chocolate Bombs | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 23 g F, 5 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Zartbitter-Kuvertüre klein hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

2. Geschmolzene Schokolade mit einem Pinsel oder alternativ einem Teelöffel dünn in der Silikonform verteilen. Damit die Wände stabiler werden, am besten 2-3 Mal bestreichen.

3. Silikonform in den Kühlschrank stellen bis die Schokolade gut fest geworden ist. Danach die Halbkugeln vorsichtig aus der Form lösen.

4. Nun eine Pfanne leicht erwärmen und den Rand einer Halbkugel leicht anschmelzen. Danach nach Belieben Kakaopulver und Mini Marshmallows in die Halbkugel geben und anschließend den Rand einer weiteren Halbkugel anschmelzen. Danach die beiden Halbkugeln vorsichtig aufeinander drücken und mit der entstandenen geschmolzenen Schokolade verschließen. Wenn du magst, kannst du die Kugel anschließend noch mit Zuckerperlen verzieren. So nach und nach mit den anderen Halbkugeln verfahren.

5. Wenn du die Hot Chocolate Bombs dann servieren willst, gibst du einfach eine Kugel in einen Becher oder ein großes Glas und gießt langsam heiße Milch darüber. Die Schokolade schmilzt und die ganzen Leckereien im Inneren vermischen sich mit der Schokolade und der Milch zu einem super leckeren Kakao.